



ABBAYE ST MARTIN NOEL BIO 33CL

Brasserie BRUNEAUT

FT-PRO-002-V5

Rédaction : 06/11/19

Rédigé par : Anthony Verdy



Cette bière à la robe brune, avec des reflets acajou, est recouverte d'une mousse neigeuse qui incite à la dégustation.

Immédiatement, le caractère de cette bière se révèle par l'omniprésence de son nez épice.

D'abord chocolatée, cette bière développe par la suite un arôme singulier et chaleureux de pain d'épices. La fin de bouche est très digeste pour une bière de ce type. La première gorgée vous invitera à en reprendre une autre très rapidement.

Cette bière est idéale pour accompagner vos plats mijotés préférés durant toute la période des fêtes de fin d'années.



1890

Unité de vente consommateurs	Dimensions mm	Degré	Durée de consommation optimal	Poids Net	Poids brut
Gencod 5411 065 40332 6 Bouteilles 33cl	70x70x175 (l) (L) (H)	8	36 mois	0.33 Kg	0.64 Kg
5411 065 20076 5 Clips 4 bouteilles 33cl	140x140x175	8	36 mois	1.32 Kg	2.57 Kg

Unité de vente grossiste	Dimensions mm	Poids Net	Poids brut
Gencod 25411065403320 Carton de 24 bouteilles 33cl	430x290x180 (l) (L) (H)	7.92 Kg	15.6 Kg

PALETTISATION	Dimensions mm	Couches	Cartons / Couches	Poids Net	Poids brut
Palette de 54 cartons 24x33cl	1000x1200x1280 (l) (L) (H)	6	9	427.68 Kg	868 Kg
Palette de 72 cartons 24x33cl	1000x1200x1640	8	9	570,24 Kg	1138 Kg

Paramètres analytiques et utilisation :

- **A l'œil** : Robe foncée acajou et soutenue. Mousse légère avec une persistance moyenne.
- **Au nez** : Premier nez canel et clou de girofle. Ensuite, l'anis et le coté torréfaction. Touche de cassonade chauffée, sucre de canne et rhum.
- **A la bouche** : LA bouche suit très bien le nez, le vin chaud. Le côté caramel est bien là mais pas à l'excès. Derrière une jolie fraîcheur équilibre l'ensemble mais attention ici aussi une bière de repas ou de dégustation. Accompagne avec plaisir vos repas de fêtes...
- Servir à environ 3 °C / Eviter de remuer avant de servir
- **Groupe de consommateurs à risque** : Enfants/ Femmes enceintes
- **Conservation** : Le produit doit être conservé droit et à l'intérieur, à l'abri du soleil et entre des températures de 5 à 15°C.
- **Ingrédients** : Eau, **Malt d'orge***, Houblon*, sucre*, épices*, levure (*Issues de l'agriculture biologique)
- **Allergène** : Céréales contenant du gluten
- **Bio / OGM** : Produits biologique contrôlé par Certisys Belgique – Produit certifié sans OGM
- **Couleur EBC** : 80
- **Amertume EBU** : 15
- **Degrés plato** : 16.9
- **PH** : 4.3
- **Valeurs nutritionnelles pour 100 ml** : kCal : 62,3 Kj : 261,7
Protéines : 0.3g
- **Possibilité d'utilisation fautive** : Mauvaises conditions de stockage / Non-respect des instructions d'utilisation.

CONTACT :

- **Adresse** : Brasserie de Brunehaut – rue des Panneries 17 – 7623 BRUNEHAUT – Belgique
- **Téléphone** : +3269346411
- **E-mail** : info@brunehaut.com
- **Site** : www.brunehaut.com
- **Historique** : C'est en 1890 que la famille Allard fonde à Guignies la brasserie de Brunehaut, alors appelée Brasserie St Joseph. En 1991, la société connaît un nouvel essor avec le transfert dans des bâtiments modernes, tout en conservant son caractère artisanal et la qualité de ses produits.
Tradition, car la brasserie artisanale conserve son mode de fabrication naturel de bières à haute fermentation et refermentées en bouteilles et en futs.
Modernisme, car l'outil de travail moderne et performant permet le respect scrupuleux des règles d'hygiène et une production d'une qualité et d'un goût constants.
Ce savoir-faire et cet outil, Marc-Antoine De Mees et ses collaborateurs mettent toujours le même enthousiasme à les faire découvrir.